

Rapport, Murcia

Rapport av Malene, Rebekka, Yvonne, Nikolai og Adrean. I denne rapporten skal vi skrive om opphaldet vårt i Murcia. Vi skal blant anna skrive om reisa til Murcia, korleis opphaldet har vert, korleis vi har hatt det på jobb, kva vi gjorde på jobb, korleis vi har hatt det på fritida, og kva vi gjorde på fritida. Vi skal også fortelle om kva vi har sett og opplevd, og korleis heimreisa var.



Laurdag 02.04, var det avreise til Spania. Med oss hadde vi tre lærarar; Laila, Wenche og Kristin. Vi møttes på flyplassen i Førde, Bringeland, og tok fly frå Bringeland til Oslo, Gardemoen. På Gardemoen var det eit par timer ventetid. Denne tida brukte vi på å ete, og handle på taxfree. Vi reiste frå Gardemoen til Alicante ca 16.30. Flyturen tok 3 timer og 40 minutt, og vi var framme i Alicante rundt klokka 20.00 denne kvelden. Vel framme i Alicante, venta vi ei lita stund på bagasje, før vi tok taxi til Murcia.

Etter 1 time med taxi, kom vi fram på Hotel El Churra, som var hotellet vi skulle bu på dei neste tre vekene. Vi sjekka inn og fikk tildelt rom. Jentene delte på eit, og gutane delte på eit. Første inntrykket av rommet for oss jentene, var at det var veldig lite og vi blei litt bekymra for korleis det ville bli å vere tre jenter saman på eit så lite rom, i heile tre veker. Vi fant heldigvis raskt ut av kvarandre sine rutiner, og fann gode løysingar, så dette var ikkje noko problem i det heile teke.



Den første dagen, søndag 03.04, var vi på byvandring. Vi utforska til dømes nærområdet rundt hotellet. På denne turen såg vi blant anna katedralen til Murcia, og blomsterplassen. Vi såg også eit loppemarked. Vi drakk smoothie og iste på ein cafe etter vi hadde gått rundt i ein times tid. Dette var veldig forfriskande ettersom det var varmt ute. Etter vi hadde gått rundt, å sett på butikkar og ei elv i nærområdet, gjekk vi på ein restaurant kalla El Pulpito og åt lunsj. Her åt alle paella, som er tradisjonsretten i Spania. Det gikk i kyllingpaella, hummerpaella, og sjømatpaella. Nokon likte det, og nokon likte det ikkje.



Seinare på kvelde gjekk vi ut å åt på Rincon de Pepe. Dette var restauranten Nikolai og Rebekka skulle jobbe på. Denne kvelden var det fellesmiddag, dvs. at lærarane skulle betale, så då blei det både forrett, hovudrett og dessert. Kristin bestilte tapas, mens alle andre åt kjøtt. Desserten blei husets eplekake, og den var nydeleg.



Måndagen etter begynte vi å jobbe. Vi møtte Maria i resepsjonen på hotellet. Maria er lærar på skulen vi samarbeidar med. Skulen heiter La Flota. Maria og lærarane følgde oss til bedriftene vi skulle jobbe i. Først gjekk vi til restaurant El Churra, der Adrean, Malene, og Yvonne skulle jobbe. Her møtte vi kjøkkensjefen som heitte Juan Antonio. Vi underteikna kontrakt og begynte å jobbe.

Vi blei delt opp, og fikk kvar vår person å arbeide med. Ein på kolddkjøkken og to på varmtkjøkken. Det same gjorde vi på tysdag. Arbeidstidene vi hadde var frå 10-17 kvar dag. Første veka jobba vi tre dagar, andre veka fem dagar, og siste veka tre dagar.



Onsdag 06.04, reiste vi på utflukt. Vi skulle besøke olivengård, og vingård. Vi besøkte først olivengården Olivenlund, som var ei familiebedrift der dei produserte olivenolje. Vi blei fortalt om prosessen til olivenolja. Korleis den blei laga. Dei dyrka olivenplantar, høsta oliven, reinska dei, knuste dei, trakk ut safta, og desinfiserte for å få det reint. Deretter lagra dei olivenolja før den blei tappa på flasker.

På slutten av besøket fikk vi smake på 8 typar olivenolje. Alle hadde ulik smak. Nokre var ein miks av andre smakar. Vi fekk tilbod om å kjøpe med oss olivenolje, itillegg til at vi fekk med ei lita flaske kvar.

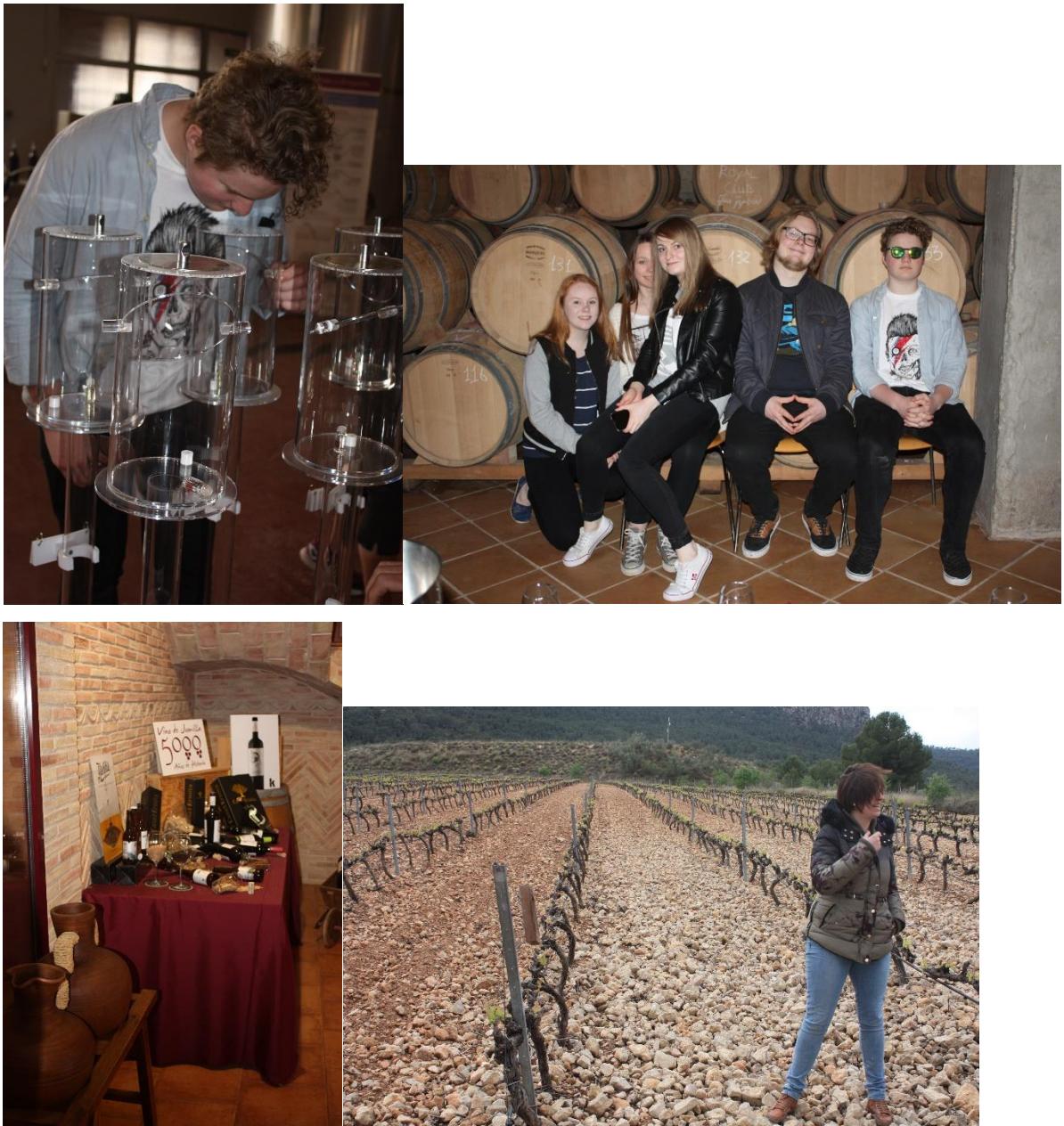


Før vi besøkte vingården, hadde vi ei lita pause der vi reiste for å ete. Vi åt noko som blei kalla churros, som er ein vanleg spansk frukost. Churros er fritert deig som består av mjøl, eggekvite, mjølk, vatn og litt salt. Dette blei servert saman med varm og tjukk sjokolademjølk og sukker.



Etter pausen besøkte vi vingården. Den heitte Casa de la Ermita. Her dyrka dei druer og laga mange forskjellelege typar vin. Vi gjekk igjennom vinprosessen og fekk kort forklart korleis dei laga vinen, korleis dei lagra den, og korleis dei tappa den på flaske.

I midten av rommet hadde dei glassboksar med ulike lukter, som vi gjekk rundt for å lukte på, der vi skulle gjette kva lukt det var. Til dømes, eple, vanilje, kanel osv. Etter dette fikk vi smake på 4 ulike vinar. To raudvinar, ein kvitvin og ein raud dessertvin. Vi fekk kjøpe med oss vin heim. Etter dette reiste vi tilbake på hotellet.



Torsdag 07.04, reiste vi for å besøke skulen La Flota. Her møtte vi Maria og prata litt med ho før vi blei tatt med i klasserommet å fekk høyre på deira undervising. Vi forsto egentlig ikkje so mykje som blei sagt på grunn av at dei underviste på spansk. Men vi forstod at dei gikk gjennom forskjellege tapasrettar, og korleis dei vil kunne lage ein tapasrett som vi koste under 5 euro.

Etter timen hadde dei pause. Denne paua brukte vi på å drikke brus, og prate med Maria. Ho fortalte oss om korleis det var å gå på skule der, kor mange elevar dei var osv. Etter pause var vi med elevane på kjøkkenet.

Dei hadde blitt fordelt i fire grupper og kvar gruppe skulle lage sin tapasrett. Ettersom Adrean var sjuk og dei var fire grupper, blei vi plassert i kvar vår gruppe. Vi fikk vere med å sjå korleis dei laga rettane, og vi fekk hjelpe litt til med matlagninga og. Når rettane var ferdige fikk vi smake på dei, og vi tok bilde saman med elevane før vi skulle ut å ete på restaurant El Churra. Vi hadde reservert bord denne dagen, så sjølvom alle var mette etter tapas på skulen, klarte vi likevel å ete litt på restauranten og.



Fredag 08.04 jobba vi. På El Churra jobba vi fortsatt med kver vår person, men etter kvart fikk Yvonne og Malene lov å jobbe på koldtkjøkkenet saman. Vi fikk vere med å forberede mat til service, kutte opp grønnsaker og diverse. På koldtkjøkkenet blei det laga salatar og dessertar. Nokre av dei forskjellege dessertane dei hadde var paparajotes, sitronblad dyppe i røre og frityrstekt. Dei hadde fritert melk, kjekskaker, brownies, is og mykje anna godt. Vi arbeida frå 10 om morgingen til 17 på kvelden. Etter jobb brukte vi å dusje å slappe av, før vi gjekk ut for å ete.

Vi fekk fri i helgene. Den første helga brukte vi på shopping. Vi tok t-bana til Nuevo Condomina, som var eit stort shoppingsenter ikkje so langt frå Murcia. Litt nedfor dette shoppingsenteret var det også eit anna stort shoppingsenter. Vi brukte heile lørdagen på shopping, og søndagen brukte vi til å slappe av.

Veka etter jobba vi heile veka. Vi fekk lage noko så heitte crouquette. Dei hadde andecroquette, spinatcroquette og rekecroquette. Crouquette besto av mjølk, diverse krydder, ein jevning av smør og mjøl, inkludert reke, spinat eller andekjøtt.

På restaurant El Churra, hadde dei ei jente som jobba på koldtkjøkkenet som var frå skulen vi samarbeida med. Ho pleide som oftast å lage forskjelle typar salatar, og det fekk vi vere med på, om det var salat på menyen og ho måtte lage til mange skåler med salat.

Eine kvelden veka vi var utan lærarar i Murcia, bestemte Malene, Yvonne og Rebekka seg for å gå å ete på El Churra, og denne kvelden fekk vi alt spandert av hotellsjefen. Dei ga oss også likør, som sjølv sagt var alkoholfri.



På koldtkjøkkenet gjekk det mykje i det same. Menst Yvonne og Malene sto på koldtkjøkkenet å laga masse brownies, ostekake, og sjokoladekjeeskake, hadde Adrean fått ansvaret for å steike kjøtt på bestilling borte på varmtkjøkkenet. Ein av dei siste dagane fekk vi beskjed om å lage ein norsk dessert, så Yvonne og Malene lagde tilslørte bondepiker.

På Rincon de Pepe, der Nikolai og Rebekka jobba, heitte kjøkkensjefen Gines Jose Nicolas Aguilar, kallenamnet hans var Nico. Første dagen blei Nikolai og Rebekka vist rundt på kjøkkenet og kjølane. Dei fekk helse på alle dei ansatte. Servitørar, kokkar, dei som jobbar i oppvasken og lærlingane.

Arbeidsoppgåvene på Rincon var i hovudsak å forberede, gjere noko ferdig eller legge opp mat på tallerken. Den første oppgåva Nikolai og Rebekka fekk var å reinske blekksprut. Blekksprut er ikkje vanleg Noreg, så det var artig å få prøve noko nytt med ein gong. Det går mykje i sjømat og blekksprut i Spania generelt. Kokkane viste først korleis dei skulle reinske blekksprut, så Nikolai og Rebekka skjønte fort korleis dei skulle gjere det utan problem. Etterpå måtte Rebekka kutte opp ei kasse løk. Etter dette, gjekk det i meir reinsking av sjømat. Denne gongen var det hummar og scampi. På hummaren måtte vi brekke opp skallet og dra det av, deretter knuse kløra og dra ut kjøttet inni. Scampi reinskast på same måte som reker. Den andre dagen gjekk det i kutting av purreløk, squash og løk som skulle steikast i store panner med olje. Dei brukar mykje steiking som tilberedningsmetode, og all maten blir steikt i olje. Det vart skjeldan brukt smør.



Etter dette blei Nikolai og Rebekka sätte saman til å lage ein tapasrett. Den retten dei skulle lage besto av ein halv tomat, som blei pynta med tørka fiskekjøtt, purreløk, fisk og oliven. Dei fekk også lage til ein pastarett, og gjere rulle opp croquettar i mjøl, egg og griljermel.

Den tredje jobbdagen blei Rebekka og Nikolai satt til å flå tomatar. Det vil sei, skjære av skinnet. Dei fekk også vere på bakeriet og lage ferdig eplekakene. Bunnen på kaka var ein type butterdeig. Denne var ferdiglagt så dei skulle berre legge på eple, pensle med smør og strø på kanel og sukker. Dei fekk også reinske gåse lever, som blei kalla foie gras. Dette blei gjort ved å klemme på levra og fjerne at som var hardt eller seigt. Etter dette trykka ein det i små former. Etter dette kom eine kokke med små biter av toast som ein kunne smøre foie grasen på. Foie grasen var eigentleg ganske smaklause og minna litt om leverpostei.

Dei neste dagane på Rincon, gjorde ein mykje av det same som dei første dagane. I tillegg til at Rebekka og Nikolai kutta grønnsaker, tok frø ut av tørka paprika og dyppa sylta appelsinskall i kvit sjokolade. I Spania er tomat, squash, aubergine, paprika, purreløk og artisjokk dei mest vanlege grønsakene. Det var kjekt å til dømes få lov å prøve å reinske artisjokk.



Det var annleis på kjøkkenet i Spania enn i Noreg. I Spania var dei ikkje fullt så nøye på ting. Det blei ofte kutta opp diverse grønnsaker rett ned på benken, og det var lite bruk av såpe. Alle var tvilsomme til hygiena, men det gjekk bra. Den var jo ikkje kjempe dårlig, men den var ikkje like bra som her i Noreg heller.

Det var i grunn ikkje mange utfordringar heller. Den største utfordringa var vel kommunikasjonen, men det gjekk bra ved hjelp av kroppsspråk, engelsk og google oversetter. Dei ansatte på både El Churra og Rincon var veldig hyggelege og imøtekommende, så det var ikkje slik at vi grua oss til å prøve å kommunisere med dei heller.

Ved å blande engelsk og spansk, og kroppsspråk fekk vi gjort oss forstått. Vi lærte også litt spansk. Ikkje so mykje knytta til kjøkkenet, men enkelte fraser eller ord vi kunne bruke om vi skulle bestille mat eller helse på folk.



Vi har fått eit bra inntrykk av opphaldet i Murcia, og vi har kosa oss masse. Vi har lært nye ting og det har vert utrulig kjekt å få oppleve den spanske kulturen. Sjølvom vi ikkje fekk så avanserte oppgåver på kjøkkenet, lærte vi likevel noko nytt der også.

Fredag 22.04, var det heimreise. Vi tok taxi frå hotellet klokka 0745 om morgonen sidan vi måtte ha sjekka inn på flyplassen to timer før avreise. Vi hadde eit par timer ventetid i Alicante på heimreisa, men den blei brukt til taxfree og mat då også.

Då vi kom til Gardemoen i Oslo, hadde vi kjempe därleg tid med å rekke flyet heim til Førde. Vi hadde ca 20 minuttar på oss frå vi gjekk av flyet til vi skulle hente bagasjen, gå gjennom ny sikkerheitskontroll og komme oss på flyet. Heldigvis rakk vi flyet heim tidsnok likevel.